



Poháre na predkrmy a dezerty s vekom

Vážení zákazníci!

Vo vašich nových pohároch na predkrmy a dezerty pekne zapôsobia napr. vrstvené šaláty a rôzne dezerty.

Poháre sú vyrobené z kvalitného borosilikátového skla a sú vhodné do rúry na pečenie do 230 °C. Sú vhodné aj na karamelizovanie dezertu crème brûlée. Pripravené dezerty môžete dekoratívne zakryť sklenenými viečkami.

Dôsledne si prečítajte upozornenia, ktoré sme pre vás pripravili. Aby ste si mohli poháre na predkrmy a dezerty hneď vyskúšať, pripravili sme pre vás aj recept, ktorý tu nájdete.

Želáme vám dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Číslo výrobku: 714 939

(sk) Informácia o výrobku a recept

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 149824CE6X6XV · 2025-05

Dôležité upozornenia

- Poháre na predkrmy a dezerty sú vhodné na používanie v rúre na pečenie.
Vždy však používajte veká v rúre obozretne.
V mikrovlnnej rúre sa poháre smú používať iba bez veka.
- Poháre a veká sú odolné proti teplotám až do +230 °C.
- Poháre ani veká neumiestňujte do otvoreného plameňa, na horúce varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Ak v pohároch ohrievate alebo zapekáte pokrmy, uchopte ich a prípadne aj veká iba pomocou kuchynských rukavíc alebo pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Pri vyberaní pohárov a/alebo viek z rúry poháre a veká pevne držte, aby sa vám nevyšmykli z ruky.
- Poháre a veká chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Poháre a veká sa nesmú prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu ich skla.
Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
Nikdy neumiestňujte poháre ani veká napr. na studené, mokré alebo citlivé povrchy.
- Horúce poháre vždy odkladajte na vhodný podklad odolný voči teplu a aj veká odkladajte len tam.
- Pri nasadzovaní viek na poháre musia mať poháre a veká rovnakú teplotu.
- Zmrazené pokrmy vkladajte do pohárov až po úplnom rozmrazení.
- Keď sklo vykazuje poškodenia ako trhliny alebo poudierané miesta, výrobok už ďalej nepoužívajte, mohol by sa úplne rozbiť.

- Pred prvým použitím a po každom použití poháre a veká vyčistite horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani tvrdé kefy, špicaté predmety alebo drsné špongie. Následne ich dobre osušte.
- Poháre a veká sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Ak v pohároch zohrievate tekutiny, rešpektujte nasledovné upozornenia: Zohrievanie tekutín v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorený var (tzv. skrytý var). Tekutina môže pritom dosiahnuť teplotu varu bez toho, že by viditeľne vrela. Pôsobením otrasov počas vyberania môže tekutina náhle vyvrieť.
Do tekutiny vložte lyžicu vhodnú do mikrovlnnej rúry a pod a po uplynutí polovice času prípravy tekutinu premiešajte. Po zohratí chvíľu počkajte, opatrne sa zľahka dotknite lyžice a premiešajte tekutinu pred jej vyberaním z mikrovlnnej rúry. Rešpektujte aj upozornenia v návode na obsluhu vašej mikrovlnnej rúry.

Recept

Zimný dezert „crumble“ s posýpkou a vanilkovým tvarohom

Prísady na dezert

200 g sliviek

200 g kyslejších jablák

30 g cukru

1 zarovnaná ČL škorice +

1/2 ČL škorice na posýpku

1 biocitrón

1 kopcovitá ČL jedlého škrobu

100 g ovsených vločiek
(jemných)

90 g hnedého cukru

75 g múky

90 g mäkkého masla

Prísady na topping

300 g smotanového tvarohu

1 balíček vanilkového cukru

1 ČL hnedého cukru

Príprava

1. Rúru s cirkuláciou vzduchu predhrejte na 180 °C.
2. Slivky poumývajte, odkôstkujte a pokrájajte na polovice. Jablká umyte (prípadne olúpte), odstráňte jadrovníky a pokrájajte na malé kúsky. Nastrúhajte trochu citrónovej kôry a odložte si ju. Citrón vylisujte.
3. Ovocie zmiešajte s cukrom, 1 ČL škorice, 1/2 PL citrónovej šťavy a jedlým škrobom a následne rozdeľte do 4 pohárov.
4. Ručne alebo mixérom s hnetacími hákmi spracujte maslo s ovsenými vločkami, 1/2 ČL škorice, hnedým cukrom a múkou na posýpku a porozdeľujte ju do pohárov.
5. Dezert pečte v rúre na pečenie (stredná koľajnička) cca 40 minút do zlatista.
6. Na topping zmiešajte tvaroh, cukor a vanilkový cukor a krátko pred servírovaním ho porozdeľujte na horúci dezert s posýpkou. Posypte nastrúhanou citrónovou kôrou.